

Cookies au beurre de cacahuètes et cranberries

Retrouvez toutes les recettes de
Marielle sur notre blog de cuisine :
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



12 minutes



20 cookies

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine de blé* T80
- 70 g de sucre de canne complet
- 100 g de beurre de cacahuètes*
- 100 g de lait de coco
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c à c de poudre à lever*
- 40 g de cranberries
- pépites de chocolat

*peut contenir des allergènes

Une recette vegan de Laura, salariée du Fenouil Biocoop

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre complet et le sucre vanillé, puis délayer avec le lait de coco.
3. Amalgamer la farine, le sel et la poudre à lever dans un petit saladier, puis les incorporer à la préparation précédente.
4. Ajouter la purée de cacahuètes, les cranberries et les pépites de chocolat.
5. Façonner les cookies et les cuire 12 minutes à 180°C.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69